



The Helman Group, Ltd.  
1621 Beacon Place  
Oxnard, CA 93033  
(805) 487-7772 phone  
(805) 487-9975 fax

Visit Us Online at  
**[www.helmangroup.com](http://www.helmangroup.com)**

©2007 The Helman Group, Ltd.

**CHOCOLATE HEAVEN FONDUE DELUXE™**  
CHM-915

---



- 
- **FOR HOUSEHOLD USE ONLY**  
**Read These Instructions Before Using This Unit!**  
***Save These Instructions!***
  - **POUR UTILISATION PRIVEE UNIQUEMENT**  
Lire Ces Instructions Avant Utilisation De Cet Appareil!  
Conserver Ces Instructions!
  - **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**  
Lea Las Instrucciones Antes De Usar El Aparato  
Conserve Este Manual!

**CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™**

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Read These Instructions Before Using This Unit

*Save These Instructions!**Appliance Specifications:**120 Volts**70 Watts***IMPORTANT SAFEGUARDS**

---

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Keep hands and foreign objects out of the metal pot while operating.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or any part of the main base of this unit in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair or send back to company as stated in this booklet in the warranty.
7. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. This may cause injuries.
8. HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT use outdoors.
9. Position this unit near outlet to prevent any hazard of injury due to tripping over cord.
10. Extreme caution must be used when moving this appliance.
11. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Keep cord away from any hot surfaces.
14. A unit that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
15. Check the CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ heating pot for presence of foreign objects prior to use.
16. DO NOT USE HEATING BASE WITHOUT METAL POT. DO NOT HANDLE METAL POT WHILE HOT. LET COOL FOR CLEANING.
17. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
18. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
19. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Electrical extension cords can be used if care is exercised in their use.
20. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.

## IMPORTANT PRECAUTIONS TO REMEMBER

---

- A. NEVER immerse the main base in water.
- B. NEVER use near water.
- C. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the painted exterior of the unit.
- D. NEVER use a scouring pad on the painted exterior of the unit.
- E. NEVER leave unit unattended while in use.
- F. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
- G. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
- I. DO NOT put in dishwasher, microwave or oven.
- J. Keep out of reach of children.
- K. This appliance is NOT A TOY.
- L. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- M. Young children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.

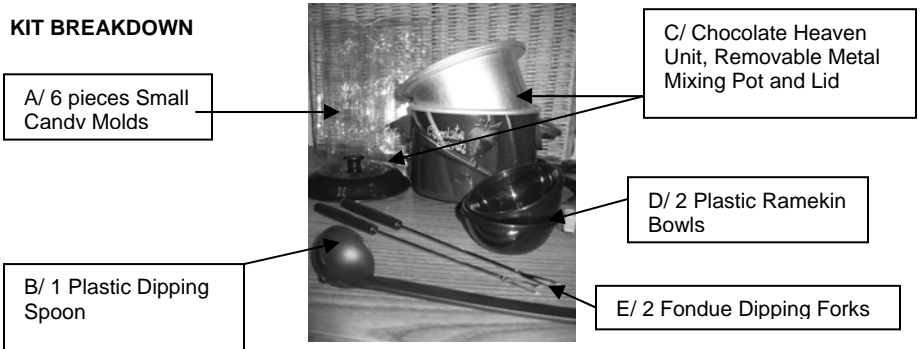
## IMPORTANT FEATURES

---

Your CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ is easy to use and requires no assembly. Enjoy Chocolate Fondue fun with your CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™. Your kit includes two dipping forks. Enjoy dipping marshmallows, cookies, fruit, and more!

Make candy using the six small Chocolate Molds included with your kit. Enjoy hours of fun creating tasty candy pieces or lollypops for sharing as gifts. Your CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ kit also includes two ramekins (dessert cups). Follow the instructions in this manual for making chocolate, and you can create a Chocolate dessert cup for your special event. Fill with your favorite ingredients for a special treat.

### KIT BREAKDOWN



## **INSTRUCTIONS FOR USING YOUR CHOCOLATE HEAVEN™ FOR FONDUE FUN**

---

First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. (Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.)

1. Plug the unit in. The red power light on the front of the unit should come on.
2. Add 2 tablespoons of oil (vegetable oil, coconut oil, whichever oil you prefer).
3. Add 1-1/2 cups (fill to 3/4 of ceramic pot) of chocolate chips, stir.
4. Place the lid on the unit. Let melt for 5 minutes.
5. Remove lid, and stir.
6. Continue checking and stirring the chips periodically.
7. For best consistency, add more oil, a tablespoon at a time, if necessary.
8. Within 15 to 20 minutes, your chocolate delight should be smooth and creamy, and ready for dipping your favorite snacks.
9. When your fondue session is over, unplug the unit to turn off the power.
10. Let the ceramic pot cool before cleaning.

*This is an interactive dessert to be enjoyed with friends and family, ANYTIME!*

## **INSTRUCTIONS FOR USING YOUR CHOCOLATE HEAVEN™ FOR CANDY MAKING**

---

First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. (Make sure your cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.)

- A. Plug the unit in. The red power light on the front of the unit should come on.
- B. Add 2 tablespoons of oil (vegetable oil, coconut oil, whichever oil you prefer).
- C. Add 1-1/2 cups (fill to 3/4 of ceramic pot) of chocolate chips, stir.
- D. Place the lid on the unit. Let melt for 5 minutes.
- E. Remove lid, and stir.
- F. Continue checking and stirring the chips periodically.
- G. For best consistency, add more oil, a tablespoon at a time, if necessary.
- H. Within 15 to 20 minutes, your chocolate delight should be smooth and creamy, and ready to make candies and lollipops.
- I. Choose the mold or molds you wish to use for candy pieces.
- J. You can add chopped nuts, mini marshmallows, cherries or whatever you choose, to the mold before adding the melted chocolate.
- K. Once you have inserted your additions to the mold, then you can use a spoon filled with chocolate, and carefully fill the molds with melted chocolate.
- L. Let the molds, once filled, sit until the chocolate has become solid again.
- M. When cool and solid, turn the molds upside down over a piece of waxed or parchment paper or a plate and gently press on the mold to remove the candies.

## MAKING LOLLYPOPS

---

- Follow instruction above (1 – 10)
- Place any addition you choose to the lollipop mold, then lay the lollipop stick in the mold, where there is a notch for the stick.
- Using a spoon, filled with chocolate, fill the lollipop mold with chocolate.
- Follow instructions 13 & 14 above.
- When candy and or lollipop-making session is completed, let the ceramic pot cool before cleaning.

Use your lollipop or candy creation as a small gift at each place setting for your next holiday gathering!

## MAKING DESSERT CUPS

---

1. Follow instructions 1 – 9 in the CANDY MAKING section.
2. Fill the dessert cup mold with the chocolate of your choice using a spoon to fill.
3. Let the dessert cup sit until the chocolate is solid again.
4. Once the dessert cup chocolate is cool and solid, turn the dessert cup over, on a piece of wax paper or a plate, and gently press the mold to remove the chocolate dessert cup.
5. Turn the chocolate dessert cup right side up and fill with your favorite ingredients, such as candy, whipped cream, fruit, and more! You can create the dream dessert cup by adding your favorite ingredients. Create a dessert cup for that someone special by adding their favorite ingredients.

## TROUBLESHOOTING

---

You can use the molds over and over again, creating something more delicious than the last ones. It's just that easy!

Power light does not come on  
OR Chocolate is not melting  
Chocolate is too thick

Check electrical plug to insure it is fully and properly plugged in.

Add more oil, only as necessary. Do not thin it out too much as candies will take a long time to become solid again.

## CLEANING

---

- Make sure the unit is unplugged before cleaning. Allow metal pot to COOL to the touch.
- When entire unit is cool, remove metal pot, remove excess chocolate and dispose in garbage – NOT IN THE SINK.
- Wash the metal pot and lid with hot or warm soapy water, rinse thoroughly and dry.
- Wipe off the exterior of the painted melting pot unit with a damp non abrasive cloth or sponge, then dry. DO NOT IMMERSE IN WATER!
- You're ready for the next chocolate melting session!

**CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™**

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser l'appareil  
Conservez ces instructions!

Caractéristiques techniques de l'appareil:

120 Volts

70 Watts

**MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

---

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies. Elles comprennent:

1. Veuillez lire les instructions avant de faire fonctionner l'appareil.
2. Veuillez éloigner vos mains et des corps étrangers du pot en métal lorsqu'il est en marche.
3. Pour éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la prise ou tout autre partie de l'appareil dans l'eau ou dans un liquide.
4. Une surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité ou par des enfants .
5. Débranchez de la prise murale lorsque l'appareil est hors d'usage, avant d'en retirer des parties ou de le nettoyer.
6. NE PAS faire fonctionner un appareil qui a le cordon ou l'a prise endommagé ou si l'appareil lui-même a subi des dommages. Faites vérifier ou réparer l'appareil par le service de réparation le plus proche ou retournez l'appareil à la société comme stipulé dans guide sous 'garantie'.
7. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas de fixer des accessoires.
8. Cela peut causer des blessures.
9. NE PAS utiliser en extérieur.
10. Placez l'appareil près d'une prise de courant afin d'éviter les risques de chutes que le cordon pourrait causer.
11. C'est avec une extrême vigilance que vous devez déplacer l'appareil.
12. NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. NE PAS placer sur ou à proximité de gaz ou d'un brûleur électrique ou sur une four chaud.
14. Mettez le cordon à l'abri de surfaces chaudes.
15. Un appareil qui est branché dans une prise murale ne doit pas être laissé sans surveillance pendant son opération.
16. Vérifiez que le pot de chauffant de votre Check the L'APPAREIL A FONDUE AU CHOCOLAT™ ne contient aucun corps étranger avant de l'utiliser.
17. **NE PAS UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE SANS LE POT EN METAL. NE PAS TENIR LE POT EN METAL LORSQU'IL EST CHAUD. LAISSER REFROIDIR AVANT DE NETTOYER.**
18. Un petit cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de chutes ou d'emmêlements que produirait un cordon plus long.
19. Une rallonge peut être utilisée si une attention particulière y est portée.
20. La masse électrique indiquée sur le cordon d'extension doit être au moins aussi élevée que la masse électrique de l'appareil. Un cordon d'extension peut être utilisé si la prudence est de rigueur.
21. L'appareil a une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette prise est conçue pour correspondre à une prise murale polarisée dans un sens uniquement.

**PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DON'T IL FAUT SE SOUVENIR**

---

- A. NEJAMAIS IMMERGER DANS L'EAU.
- B. NE JAMAIS utiliser à proximité d'eau.
- C. NEJAMAIS utiliser d'éponge abrasive ou un chiffon abrasif sur la partie peinte sur l'extérieur de l'appareil.
- D. NEJAMAIS utiliser de tampon à récurer sur la partie peinte sur l'extérieur.
- E. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- F. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il est hors d'usage et lorsque vous devez le nettoyer.
- G. NE PAS faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal.
- H. NE PAS placer dans un lave-vaisselle, un micro-ondes ou un four.
- I. Mettre à l'abri des enfants .
- J. Cet appareil n'est pas un JOUE.
- K. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes handicapés sans surveillance.
- L. Les enfants doivent toujours être surveillés afin des s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**CARACTERISTIQUES IMPORTANTES**

---

Votre APPAREIL A FONDUE AU CHOCOLAT DELUXE™ est facile à utiliser et ne demande aucun montage. Profitez de votre Appareil à Fondue au chocolat Deluxe. Le kit comprend deux fourchettes. Vous pouvez trempez de la guimauve, des cookies, des fruits et bien plus encore!

Faites des bonbons en utilisant les six petits moules à chocolat inclus dans votre kit. Profitez de moments de gaieté en créant des bonbons savoureux ou des sucettes à offrir comme cadeaux. Votre appareil à fondue au chocolat deluxe comprend deux ramequins (coupes à dessert). Suivez les instructions de ce manuel pour faire du chocolat et vous pourrez réaliser une coupe de dessert au chocolat pour un événement spécial. Incorporez les ingrédients de votre choix pour des friandises spéciales.

**DETAIL DU KIT** (Voir illustration à la page 2)

- A. 6 petits moules à bonbons
- B. 1 Cuiller en plastique
- C. Appareil à fondue, Pot et couvercle en metal, amovibles. Lid
- D. 2 Ramequins
- E. 2 Fourchettes á fondue



## UTILISATION DU CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™

---

Trouvez d'abord une surface stable, près d'une prise de courant. (Assurez-vous d'éloigner le cordon de toute source de besoin, il est acceptable d'utiliser une rallonge électrique.

- A. Branchez l'appareil. Le témoin rouge, à l'avant, doit s'allumer.
- B. Ajoutez deux cuillères à soupe d'huile (huile végétale, de noix de coco ou celle que vous préférez).
- C. Ajoutez 1 1/2 tasse de pépites de chocolat (remplissez le caquelon de céramique aux trios quarts) et agitez.
- D. Mettez le couvercle et laissez fondre pendant cinq minutes.
- E. Enlevez le couvercle et agitez.
- F. Continuez de vérifier et d'agiter régulièrement les pépites de chocolat.
- G. Pour obtenir une meilleure consistance, ajoutez de l'huile, une cuillère à la fois, au besoin.
- H. En 15 à 20 minutes, le chocolat devrait être lisse et crémeux, prêt à faire des bonbons et des sucettes.
- I. Avec la louche, versez le chocolat dans la bouteille pressable. Lorsqu'elle est pleine, mettez le capuchon et serrez-le.
- J. Choisissez les moules que vous désirez utiliser pour les bonbons.
- K. Vous pouvez ajouter des noix coupées en morceaux, des guimauves miniatures, des cerises ou tout ce que vous désirez de le moule avant d'y verser le chocolat fondu.
- L. Lorsque vous avez déposé ce que vous vouliez dans les moules, prenez la bouteille pressable remplie de chocolat soigneusement le chocolat fondu dans les moules.
- M. Laissez reposer les moules remplis jusqu'à ce que le chocolat ait durci.
- N. Lorsque le chocolat est froid et dur, mettez les moules à l'envers au-dessus d'une feuille de papier ciré ou d'une assiette et appuyez délicatement sur le moule pour dégager les bonbons.

## UTILISATION DU SUCETTES

---

- Suivez les instructions ci-dessus (1 à 10).
- Mettez ce que vous désirez au bout du bâtonnet de la sucette, dans le moule. Il y a une encoche pour la bâtonnet.
- Avec la bouteille pressable pleine de chocolat, remplissez le moule à sucettes avec du chocolat fondu.
- Suivez les instructions 13 et 14 ci-dessus.
- Lorsque vous avez fini de faire des bonbons et des sucettes, laissez le caquelon de céramique refroidir avant de le nettoyer.

## UTILISATION DU BOLS À DESSERT

---

1. Suivez les instructions 1 à 9 de la section sur la façon de INSTRUCTIONS.
2. Remplissez les moules en forme de bol à dessert avec le chocolat fondu de votre choix se trouvant dans la bouteille pressable.
3. Laissez reposer les moules jusqu'à ce que le chocolat ait durci.
4. Lorsque le chocolat des bols à dessert est froid et dur, mettez le moule à l'envers au-dessus d'une feuille de papier ciré d'une assiette et appuyez délicatement sur le moule pour dégager le bol à dessert.
5. Mettez le bol à l'endroit et remplissez-le de vos ingrédients préférés, notamment des confiseries, de la crème à tarte, des fruits, etc.

## UTILISATION DU BOLS Á DESSERT (Suite)

---

Vous pouvez créer de magnifiques et délicieux desserts en coupe en ajoutant vos ingrédients préférés. Créez un dessert pour cette personne toute spéciale en ajoutant ses ingrédients préférés.

Avec la trousse CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ vous pouvez créer vos bonbons favoris, des sucettes et des bols à desserts réceptions, pour vos amis et pour offrir en cadeau. Vous pouvez réutiliser les moules de nombreuses fois et créer que délicieux encore que la dernière fois. C'est un jeu d'enfant!

## DÉPANNAGE

PROBLEME	CAUSE/REMEDE
POSSIBILITES	
L'appareil ne se met pas en marche	Vérifier la prise; vérifier qu'elle est Correctement branchée Vérifier que le couvercle et la poignée est Correctement aligné

## NETTOYAGE

---

- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Le caquelon de céramique doit être FRAIS au tout.
- Lorsque le caquelon de céramique a refroidi, enlevez le résidu de chocolat et mettez-le aux ordures. NE PAS JETER DANS LA TOILETTE NI DANS L'ÉVIER.
- Lavez le caquelon et le couvercle de céramique avec de l'eau chaude ou tiède savonneuse, rincez à fond et séchez.
- Essuyez l'extérieur du caquelon de céramique avec un linge humide puis séchez. NE PAS IMMERGER DANS L'EAU.
- Vous êtes prêt pour la prochaine fondue au chocolat!

**CHOCOLATE HEAVEN FONDUE**

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Especificaciones técnicas del aparato: Lea las Instrucciones Antes de Utilizar El Aparato  
*Conserve este manual*

*Espificaciones del Electrodoméstico:*

120 Volts

70 Watts

**PRECAUTIONS IMPORTANTES**

---

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir ciertas medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea las instrucciones antes de comenzar a usar este aparato.
2. Mantenga las manos y los objetos extraños lejos de la cacerola metálica mientras la utiliza.
3. Para prevenir descargas eléctricas no introduzca el cable, el enchufe o cualquier parte de la base principal de esta unidad en agua u otros líquidos.
4. Siempre que un niño utilice el aparato, asegúrase de que cuenta con la supervisión de un adulto.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo o quitar piezas.
6. NO UTILICE el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato ha sido dañado. Lleve el aparato a servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y reparado, o devuélvalo a la empresa tal y como se menciona en este manual en la garantía.
7. El fabricante del aparato no recomienda la utilización de accesorios. Esto puede causar daños.
8. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO. NO VÁLIDO PARA USO EXTERIOR.
9. Coloque este aparato cerca de la toma de corriente para prevenir cualquier riesgo de daño al tropezar con el cable.
10. Debe tener extremo cuidado al mover este aparato.
11. NO HAGA UN USO INDEBIDO DEL APARATO.
12. NO coloque el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o placas eléctricas, ni dentro de un horno encendido.
13. Mantenga el cable lejos de superficies mojadas.
14. Nunca debe dejar desatendido un aparato enchufado a una toma de corriente que esté en funcionamiento.
15. Compruebe el calentador de Check the CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ para comprobar que no hay ningún objeto extraño antes de utilizarlo.
16. NO UTILICE EL CALENTADOR SIN LA CACEROLA METÁLICA. NO TOQUE LA CACEROLA MIENTRAS ESTÁ CALIENTE. DÉJELA ENFRIAR ANTES DE LIMPIARLA.
17. Se suministra un cable eléctrico corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.

## PRECAUTIONS IMPORTANTES (Continuación)

---

18. Se pueden utilizar cables más largos si se toman las precauciones necesarias.
19. El voltaje marcado del cable prolongador debe ser al menos igual al voltaje del aparato. Se pueden utilizar cables prolongadores si se tiene precaución al utilizarlos.
20. Este aparato incorpora un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga, eléctrica, debe introducir el enchufe en una toma polarizada de la única forma correcta.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES A TENER EN CUENTA

---

- A. NUNCA sumerja la base principal en agua.
- B. NUNCA lo utilice cerca del agua.
- C. NUNCA utilice una esponja abrasiva en la parte exterior pintada del aparato.
- D. NUNCA utilice estropajo en la parte exterior pintada del aparato.
- E. NUNCA deje el aparato desatendido mientras lo está utilizando.
- F. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y cuando lo vaya a limpiar.
- G. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados o en caso de que el aparato no funcione correctamente.
- H. No lo introduzca en el lavavajillas, microondas o horno.
- I. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- J. Este aparato NO ES UN JUGUETE
- K. Este aparato no está pensado para ser utilizado por niños o personas enfermas sin supervisión de los adultos.
- L. Asegúrese de un adulto supervisa a los niños y de que ellos no juegan con este aparato.

## CARACTERISTICAS IMPORTANTES

---

Su CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ es fácil de utilizar y no necesita montaje. Disfrute su fondue de chocolate con su CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™. Su paquete incluye dos tenedores para pinchar. Disfrute mojando dulces de merengue, futa y lo que guste!

Haga caramelo utilizando los seis moldes de chocolate incluidos en su estuche. Disfrute horas de diversión creando piezas de caramelo o piruletas para compartir como regalo. Su estuche de CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ también incluye dos ramekins (tazas de postre). Siga las instrucciones en este manual para hacer chocolate, y puede crear una taza de chocolate de postre para sus ocasiones especiales. Llénela con sus ingredientes especiales para una chuchería especial.

### DESGLOSE PAQUETE (Vea imagen de la página 2)

- A. 6 Moldes Pequeños para Caramelo
- B. 1 Cuchara plástica
- C. Unidad de Chocolate Heaven , Olla de Metal y Tapa
- D. 2 Tazones Plásticos Ramekin
- E. 2 Tenedores de Fondue

## **UTILIZANDO SU CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ PARA FONDUE**

---

El CHOCOLATE HEAVEN/CHOCOLATE HEAVEN DELUXE es muy fácil de utilizar, sólo debe seguir estas instrucciones simples.

Su CHOCOLATE HEAVEN/CHOCOLATE HEAVEN DELUXE no requiere ensamblado. Antes de comenzar encuentre una superficie plana cercana a un enchufe eléctrico. Cerciórese de que el cable está lejos de cualquier fuente de agua. Si lo necesita, puede utilizar una extensión de cable.

1. Enchufe la unidad. La luz roja en el frente de la unidad debe encenderse.
2. Agregue 2 cucharas soperas de aceite (aceite vegetal, aceite del coco, el aceite que usted prefiera).
3. Agregue 1-1/2 tazas de virutas de chocolate (hasta 3/4 del contenedor de cerámica) y revuelva.
4. Coloque la tapa y deje derretir por 5 minutos.
5. Quite la tapa, y revuelva.
6. Continúe comprobando y revolviendo las virutas periódicamente.
7. Para una mejor consistencia, agregue más aceite, una cuchara soper a la vez, según necesite.
8. Al término de 15 a 20 minutos, el chocolate deberá estar liso y cremoso, listo para sumergir sus bocados preferidos!
9. Cuando termine de utilizar la unidad, desconéctela.
10. Deje que el contenedor de cerámica se enfríe antes de limpiarlo.

Utilizar su CHOCOLATE HEAVEN es muy simple!! ¡Con los 4 tenedores de "fondue" provistos, diviértase sumergiendo galletas, frutas y más!  
¡Usted lo disfrutará con los amigos y la familia, EN CUALQUIER MOMENTO!

## **UTILIZANDO SU CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ PARA HACER DULCE**

---

- A. Enchufe la unidad. La luz roja en el frente de la unidad debe encenderse.
- B. Agregue 2 cucharas soperas de aceite (aceite vegetal, aceite del coco, el aceite que usted prefiera).
- C. Agregue 1-1/2 tazas de virutas de chocolate (hasta 3/4 del contenedor de cerámica) y revuelva.
- D. Coloque la tapa y deje derretir por 5 minutos.
- E. Quite la tapa, y revuelva.
- F. Continúe comprobando y revolviendo las virutas periódicamente.
- G. Para una mejor consistencia, agregue más aceite, una cuchara soper a la vez, según necesite.
- H. Al término de 15 a 20 minutos, el chocolate deberá estar liso y cremoso, listo para hacer los caramelos y los lollipops.
- I. Con el cucharón, vierta el chocolate derretido en la botella. Cuando esté llena, ciérrela colocando el casquillo vertedor.
- J. Elija el molde o los moldes que desee utilizar para el caramelo.

## UTILIZANDO SU CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ PARA HACER DULCE (Continuación)

---

- K. Agregue galletas en trozos, nueces u otras frutos secos picados, mini melcochas, cerezas u otras frutas cortadas, o lo que usted elija...
- L. Una vez hecho esto, deberá utilizar la botella para verter cuidadosamente el chocolate derretido a los moldes.
- M. Una vez que los moldes estén rellenos con el chocolate, simplemente espere hasta que el chocolate se solidifique nuevamente.
- N. Cuando el chocolate esté frío y sólido, dé vuelta los moldes sobre un pedazo de papel de cera o sobre una placa y presione suavemente para desmoldar los caramelos terminados.

## UTILIZANDO SU CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™ REALIZAR LOLLIPOPS

---

- Siga las instrucciones de arriba, pasos 1 a 10
- Agregue galletas en trozos, nueces u otras frutos secos picados, mini melcochas, cerezas
- u otras frutas
- cortadas, o lo que usted elija al molde del lollipop, después coloque el palillo del lollipop en
- el molde,
- donde hay una muesca para el palillo.
- Utilice la botella llena con chocolate para rellenar el molde de lollipop.
- Siga las instrucciones de arriba, puntos 13 y 14.
- Deje que el contenedor cerámico se enfríe antes de limpiarlo.

## USAR SUS TAZAS DE POSTRE DE CHOCOLATE HEAVEN DELUXE™

---

1. Siga las instrucciones 1 - 9 de la sección "Realizar LOLLIPOPS" y luego...
2. Utilizando la botella vertedora, llene la taza de postre con el chocolate de su elección.
3. Deje la taza del postre enfriarse hasta que el chocolate esté sólido nuevamente.
4. Cuando el chocolate esté frío y sólido, dé vuelta la taza sobre un pedazo de papel de cera o sobre una placa y presione suavemente para desmoldar el chocolate.
5. ¡Coloque sus ingredientes preferidos, tales como caramelo, nata batida, frutas, y más! Puede crear el postre ideal ... Cree un postre para alguien especial agregando sus ingredientes preferidos...!

Con su CHOCOLATE HEAVEN DELUXE puede crear caramelos, lollipops y postres para reuniones con sus amigos y su familia.

Puede utilizar los moldes repetidamente una y otra vez, imaginando cada vez creaciones más deliciosas. ¡Es así de fácil!

**PROBLEMAS**

<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>SOLUTION</b>
La luz roja no se enciende	Asegúrese de que el enchufe eléctrico está completa y correctamente conectado
El chocolate no se está derritiendo	Cerciórese de luz roja está encendida y que la unidad está enchufada correctamente
El chocolate es muy espeso	Puede aligerar el chocolate con aceite, pero no agregue demasiado, a tomará demasiado tiempo para que el chocolate se solidifique otra vez.

**LIMPIEZA**

- Cerciórese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiar. Permita que el pote de cerámica SE ENFRÍE.
- Cuando esté frío, quite el pote de cerámica, retire el exceso de chocolate y arrójelo a la basura - NO ARROJAR EN EL TOCADOR O EL FREGADERO.
- Lave el pote y la tapa de cerámica con agua jabonosa caliente, enjuague y seque
- Limpie el exterior del pote con un paño húmedo, luego séquelo. NO SUMERGIR EN AGUA.
- ¡Ya está listo para seguir utilizando su CHOCOLATE HEAVEN DELUXE la próxima vez!

